

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesanraspeln an Balsamicodressing	CHF 17.50	CHF 25.00
Pikant gewürztes Rehtatar mit Toast und Butter	CHF 17.00	CHF 24.50
Wilderer Teller mit Steinbocksalsiz, Wildterriner und Zwiebel chutney	CHF 17.00	CHF 24.50
Grüner Salat		CHF 9.50
Gemischter Salat		CHF 12.50
Bergsalat Mit gebratenem Speck, Champignons und Brotwürfeln		CHF 19.00
Bunter Salatteller mit einem überbackenem Hirschhacksteak		CHF 24.00

Die Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit französischer Salatsauce, Balsamico oder mit Arvendressing

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe	CHF 9.00
Hausgemachte Käseknödelsuppe	CHF 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Rahmhaube CHF 9.00	
Wildcrèmesuppe mit Steinpilzen	CHF 9.00

Bündner Teller mit Käse (90 g)	CHF 20.50
Einheimischer Bergkäse	CHF 15.00
Bündner Salsiz	CHF 11.50
Hirschsalsiz	CHF 11.50
Käsesandwich	CHF 9.50
Schinkensandwich	CHF 9.50
Bünderfleischsandwich	CHF 10.50
S-charler Sandwich wahlweise warm oder kalt	
Mit Tomaten, Mozzarella und Pesto Mit Rohschinken, Rucola und Parmesan	CHF 10.50
Wurst-Käsesalat mit verschiedenen Salaten garniert	CHF 18.00

Fleischherkunft: Wildfleisch:Schweiz/Österreich; Schweinefleisch:Schweiz; Kalbfleisch:Schweiz; Geflügel:
Brasilien

Sämtliche Preise sind inklusive 8.0 % MwSt

Bündner Spezialitäten

Quarkpizokels (Teigklösschen mit Spinat, Rauchspeck und Zwiebeln)	CHF 20.00
Capuns sursilvans (Teigrollen mit Rauchspeck in Mangoldblättern an einer Rahmbouillon)	CHF 20.50

Vegetarisches

Quarkpizokels Mit Spinat und Zwiebeln	CHF 20.00
Capuns (Teigrollen mit Gemüsewürfeln in Mangoldblättern an einer Rahmbouillon)	CHF 20.50
Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	CHF 22.00

Rösti und Spaghetti

Rösti „Val Sesvenna“ mit Alpkäse überbacken, Speck und Spiegelei	CHF 22.00
Spaghetti della Nonna mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Rahm	CHF 20.00

Jegliche nicht mit einem Stern markierten Gerichte sind mit einer Preisreduktion von - CHF 5.00 auch als kleine Portion erhältlich

Fleischgerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF 32.00
Paniertes Schweinsschnitzel	CHF 24.00
Kalbs-Cordon bleu	CHF 32.00
**Gondelspiess	CHF 28.00
mit dünn geschnittenem Hirschfleisch (** ohne Gemüse, mit Knoblauchbrot)	
mit dünn geschnittenem Rindfleisch (**ohne Gemüse, mit Knoblauchbrot)	
Dünnes Rindsschnitzel vom Grill	CHF 28.00
mit Kräuterbutter	

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl:

Spätzli – Spaghetti – Rösti – Pommes frites -
Polenta oder Salat

Jegliche nicht mit einem Stern markierten Gerichte sind mit einer Preisreduktion von - CHF 5.00 auch als kleinere Portion erhältlich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ab 2 Personen und bis Jagdbeginn nur auf Vorbestellung:

***Gäms- oder Rehrücken nach alter Hausart** CHF 49.00 p.P.
am Tisch flambiert
mit zwei Beilagen Ihrer Wahl, Rotkraut und Früchten

***Weidmannsfondue** CHF 49.00 p.P.
mit vier verschiedenen Wildfleischsorten und Saucen
und zwei Beilagen Ihrer Wahl

Unsere traditionellen Wildgerichte

Hausgebeizter Hirschpfeffer „Jäger Art“ CHF 30.00
mit Brotwürfeln, Zwiebeln, Speck und Pilzen

Hirschsteak vom Grill CHF 34.00
mit Pilzrahmsauce

Hirschgeschnetzeltes „Tiroler Art“ CHF 30.00
mit Pilzen und Tomaten

Gäms-Medaillons im Speckmantel CHF 37.00
auf einem Pilzragout

Rehschnitzel „Val Tavrü“ CHF 34.00
mit Preiselbeerrahmsauce

Rehpfeffer „Jäger Art“ CHF 30.00
mit Brotwürfeln, Zwiebeln, Speck und Pilzen

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit
einer Beilage Ihrer Wahl, Rotkraut und Marroni

Sesvenna Rundgang CHF 48.00
(vier verschiedene Wildspezialitäten, in vier Gängen serviert
jede auf spezielle Art zubereitet, mit Beilagen)